39e Année. — Tome LXXVII N° 2009 Paris, 29 Décembre 1932

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTE ANS APRES LA CRISE PHYLLOXERIQUE AUX ETATS-UNIS (1)

L'état de l'industrie viticulturale en 1902 *et* 1903

Pendant les saisons des vendanges des années 1902 et 1903, une étude très soigneuse fut faite sur les régions viticoles des côtes du Pacifique par l'auteur, chargé par le Bureau de l'industrie des plantes du département d'Agriculture des Etats-Unis, de déterminer les conditions existantes. L'industrie viticole de Californie est représentée en importance, aussi exactement que possible, par les chiffres ci-dessous, qu'il a été possible de se procurer.

L'industrie de la vinification comprenant les vignobles, les caves, les distilleries, le matériel vinaire, la machinerie et le capital nécessaire pour faire marcher les affaires, représentent un capital évalué à soixante-dix millions de dollars, qui rétribuèrent soixante mille personnes. La production moyenne des dix années passées fut de 21.158.359 gallons de vin (960.589 hectos) et 2.094.978 gallons d'eau-de-vie (85.652 hectos) per annum. Selon une évaluation très modérée treize millions de dollars furent placés sur des vignobles producteurs de raisins secs, et la production moyenne annuelle pendant les dix années passées fut 91.883.86 livres (angl.) de raisins secs.

De 1894 à 1902, 7.227 charretées, ou 144.540.000 livres (angl.) de raisins frais furent envoyées. Ces envois de la plus petite partie du commerce de la vigne constituèrent le septième de tout le mouvement de fruits verts de l'ouest vers l'est.

Les vignobles de Californie en 1902 furent composés de 22.000 acres de variétés à raisins de table, 90.000 acres de variétés à raisins secs, et 120.000 acres de raisins pour la vinification ; total : 232.000 acres.

Le capital placé dans l'industrie de la viticulture de l'Etat selon une évaluation très modérée fut de 100.000.000 de dollars.

Au sud de la Californie, de vingt-cinq à trente mille acres de vignobles avaient été dévastés, et tous les vignobles des vallées de Napa et Sonoma furent dévastés ainsi qu'une proportion des replantations, par le Phylloxéra et autres causes. Dans la vallée de Santa Clara où quatre ans auparavant une récolte de soixante millions gallons (272.400 hectos) fut faite, 1903 réalisa seulement 500.000 gallons (22.700 hectos) et les vignobles de cette vallée n'existaient presque plus. Dans les autres régions, les conditions devenaient les mêmes. La grandeur du dégât et la rapidité avec laquelle il venait furent effrayantes.

Des évaluations très modérées indiquent que la perte due à la destruction des vignes en Californie fut au moins $ 1.000 per diem.

(1) Voir *Revue*, nos 2007 et 2008, pages 373 et 391.

Considérant que toute la côte du Pacifique était intéressée, et que la Californie à elle seule avait une partie de son terrain cultivée en vigne presque aussi grande que celle de la France, qui faisait à ce moment une récolte d'environ 1.500.000.000 gallons (68.100.000 hectos) de vin par an, il apparut que la grandeur de l'intérêt que nécessitait cette cause demandait d'aider cette industrie qui était encore à son début.

Puisque beaucoup de moyens proposés par des hommes scientifiques et praticiens avaient été essayés et beaucoup d'argent dépensé, pour la défense du vignoble, sans aucun résultat, on décida après les deux inspections de l'auteur, que de grandes recherches très soigneuses, et systématiques concernant les difficultés existantes étaient nécessaires, et qu'elles pouvaient être faites seulement par le Département d'Agriculure, pour sauver l'industrie d'une destruction complète.

Le Phylloxéra, et les maladies, qu'on appela les maladies des vignes de Californie, furent les agents principaux de la destruction des vignobles en Californie. La proportion des ravages dus seulement au Phylloxéra ou à d'autres causes ne sera jamais connue.

La forme du Phylloxéra qui habite les feuilles étant très rare en Californie, la propagation de cet insecte ne peut pas être naturelle, et il n'est pas dans les habitudes de l'insecte de s'étendre d'un vignoble de l'Etat à l'autre. Une propagation accidentelle ou une inoculation précoce qui devinrent ensuite des moyens d'ensemencement naturel, furent les causes principales de la contamination des vignobles de Californie. Par exemple, une pépinière ne craignant rien prend du matériel infesté de Phylloxéra, et fait pousser des vignes aussi infestées, et ainsi cultive l'insecte, et par la vente et les envois de ces vignes ensemence l'insecte. L'effet est le même quand des vignes sont acquises d'une région phylloxérée.

Il n'est pas impossible, bien entendu, que le Phylloxéra soit distribué par le transport de l'outillage viticole, comme les corbeilles de récolte, les pieux des vignobles, etc., venant des vignobles infestés. L'usage de boutures pour la plantation de vignobles vinifères fut très répandu et en replantant ces vignobles, on ne se servit pas beaucoup de vignes racinées. Si on avait fait usage de vignes racinées provenant des mêmes régions que les boutures dont ils se servaient généralement, la distribution accidentelle aurait été tellement universelle, qu'elle aurait empêché l'établissement de vignobles vinifères avec ces racinés.

Le département faisait déjà des recherches à propos des maladies des vignes de Californie et comme les recherches de défense contre le Phylloxéra faites dans les pays étrangers ne furent pas pour la plupart applicables aux régions vinifères des Etats-Unis, il apparut qu'une très grande investigation pratique comprenant tout le sujet, était nécessaire.

En travaillant cette question alors, en Californie, les recherches suivantes furent entreprises :

a) Une expérience générale pour étudier l'adaptabilité des vignes résistantes aux différentes conditions du sol et du climat des divers vignobles.

c) Une étude des habitudes des variétés fructifères, en vue de déterminer les vignes résistantes.

c) Une étude des habitudes de variétés fructifères, en vue de déterminer les meilleures vignes pour les différentes régions.

d) L'examen de toutes les espèces de vignes pour trouver leur résistance contre les insectes, et les maladies, et s'il était nécessaire de créer de nouvelles espèces plus adaptées aux conditions de la côte du Pacifique.

Le département d'Agriculture des Etats-Unis établit et entretient douze vignobles d'expériences sur la côte du Pacifique, pour fournir les possibilités d'étudier systématiquement ces problèmes, et d'autres qu'il fallait aussi résoudre.

Ces vignobles furent choisis en tenant compte des conditions viticoles bien définies, du sol et du climat, des différentes altitudes, de la proximité ou de l'éloignement de la mer, des golfes ou d'autres pièces d'eau, augmentant ainsi les différences typiques.

Dans les vignobles de Fresno, de Oakville (Californie), qui furent au nombre des plus grands vignobles d'expériences, furent plantées toutes les variétés soi-disant résistantes au Phylloxéra, et les vignes productrices directes ; on y fit des études de comparaison entre les viniferas et les vignes résistantes, et diverses autres expériences ; les racines de toutes les vignes furent inoculées tous les ans avec le Phylloxéra, pour qu'on soit certain qu'elles étaient vraiment résistantes.

Ayant pour but d'acquérir des connaissances concernant les habitudes et l'utilité des variétés différentes dans les diverses conditions de sol et du climat, et d'autres conditions qui n'existaient pas dans les vignobles d'expériences, et aussi pour encourager les autres viticulteurs à faire des expériences, on distribua des boutures et des porte-greffes à ceux qui s'engagèrent à nous faire part des résultats de leurs expériences.

Les Bulletins suivants ont été publiés à propos de ces recherches :

Le Bulletin N° 172 du Bureau de l'Industrie des plantes, publié au mois d'août 1910, intitulé : « Les essais faits dans la région vinifère des Etats-Unis avec les variétés vinifères ». Le Bulletin technique N° 209 du département d'Agriculture des Etats-Unis, publié au mois de février 1930, intitulé « Les essais des vignes résistantes au Phylloxéra dans les régions vinifères des Etats-Unis ».

Il serait intéressant d'étudier un peu les conditions de l'industrie viticole des Etats-Unis, depuis que le Département a commencé ces recherches, et on verrait que de grands changements ont eu lieu.

Au commencement, la culture de la vigne dans les Etats-Unis fut appropriée seulement à la vinification, mais arrivé à l'an 1900, les conditions furent tellement changées, que cinquante pour cent de la récolte fut pour la vinification, la fabrication d'eau-de-vie et des moûts, trente-cinq pour cent de la récolte fut pour la vinification, la fabrication d'eau-de-vie et des moûts, trente-cinq pour cent pour le raisin sec, et quinze pour cent furent envoyés comme raisins de table.

Les fiches du recensement de 1909 comparées avec celles de 1899 indiquent un agrandissement de cent pour cent dans la surface cultivée et dans la qualité de raisins produits.

En 1909, 2.561.065.205 livres [1.168.666 tonnes] de raisins furent produits,

et répartis comme ci-dessous : 52.912.396 gallons de vin et de moûts [2.374.040 hectos], 6.393.150 gallons d'eau-de-vie [290.249 hectos], 24.470 caisses de raisins conservés, 140.000.000 de livres de raisins secs [63.636 tonnes], 450.000 livres de raisins secs [204 tonnes] et 18.640 wagons de raisins de table furent envoyés. Tous les raisins secs et conservés provenaient de Californie ainsi que quatre-vingt-deux pour cent des vins, quatre-vingt-douze pour cent des eaux-de-vie, et trente et un pour cent de tous les raisins de table. Les statistiques alors indiquent que 3.070.200 gallons [139.387 hectos] de moût furent produites dans les Etats-Unis de l'Atlantique du Midi.

Le recensement de 1909 indique une récolte de 2.513.680 livres [15.142.582 tonnes] de raisins, soit 2 1/3 % de moins qu'en 1909 ; mais leur valeur est estimée à $ 95.181.657, soit 4 1/3 fois plus cher que n'importe quelle récolte, cette élévation de prix fut causée par la loi de prohibition et par la Guerre.

La récolte de raisins de 1919 fut utilisée ainsi, 32.551.937 gallons [1.477.857 hectos] de vin et de moûts ; 1.802.421 gallons [81.829 hectos] d'eau-de-vie ; 104.446 caisses de boîtes de raisins conservés ; 28.495 wagons de raisins de cuve et de table ; et 395.000.000 livres [179.545 tonnes] de raisins secs. Tous les raisins frais et conservés provenaient de Californie ainsi que quatre-vingt-trois pour cent des vins, quatre-vingt-dix-huit pour cent des eaux-de-vie, et soixante-sept pour cent de raisins de table.

L'industrie viticole du pays se consolida peu à peu après avoir eu de bonnes années et aussi des mauvaises causées par l'insuffisance de la récolte, ou une surproduction. Et un examen minutieux de cette industrie en 1919 indique qu'elle avançait bien, et que les bases en furent bien posées, de sorte que les rebuts, et les raisins de deuxième récolte donnèrent avec quelques autres produits de la vigne un rendement assez élevé. On améliorait déjà les méthodes d'emballage de conservation et de vente, qui furent même assez bien. Toute la consommation de raisins de l'Etat provenait de l'Etat même, et on en faisait aussi une assez grande exportation. Nous avions appris la méthode de produire dans notre Etat, les quarante à quarante-cinq millions de livres de raisins secs, qu'on importait généralement pour la consommation. Nous avions des méthodes de fermentation et de traitement des vins aussi bonnes que dans le reste du monde, et même les meilleurs moyens de transport. Les vins mousseux fabriqués en partant aussi bien des Euvitis Américains que des viniferas, supplantèrent très rapidement ceux qu'on importaient jusqu'alors.

La vente des moûts non fermentés, devenait une spécialité très importante. Nous fabriquions et nous consommions une quantité de nouveaux produits de la vigne. Nous avions la meilleure machinerie du monde pour la récolte, la manipulation, l'envoi et aussi pour la dessication des raisins. Nous avions fait de grands changements de matériel, et aussi des grandes économies dans la direction des caves, spécialement par les pompes de moûts, et les presses continues ; nous éliminions les grandes dépenses de logement et les frais de voyages, par l'envoi des vins dans de grands réservoirs installés dans les bateaux ou sur des wagons.

Les viticulteurs de Californie s'intéressèrent aux vignes résistantes au Phylloxéra, au sol, aux conditions climatériques et à la plantation des meilleures

variétés de vignes, ayant en vue des buts spéciaux ; ils apprenaient aussi, à dresser, tailler, accrocher la vigne, l'usage des engrais, ils apprenaient aussi à cultiver et à soigner autrement le vignoble, afin d'améliorer les variétés de vignes, et d'avoir de meilleurs résultats.

Le commencement de l'application de la loi de prohibition, fut la cause d'une précipitation de la part des gens à faire des réserves, et les conditions de la guerre créèrent une demande pour tous les produits de la vigne à des prix très élevés. Ces conditions ajoutées à deux années consécutives de beau temps pendant la vendange, incitèrent tout le monde à planter des vignobles ; tant de nouveaux vignobles furent ainsi plantés que leur étendue de 320.000 acres s'augmenta à 740.000 acres. Malheureusement, une très petite proportion de ces vignobles furent plantés avec des vignes résistantes, ces vignes plantées dans des sols phylloxériques, ne se développeront jamais. Les récoltes récentes ont été un peu moindres à cause des plantations de vignobles mal faites, et la dépréciation de vignes existantes par surproduction, autrement les assez grandes récoltes de 1926, 1927 et 1928 seraient encore plus grandes.

L'application de la prohibition causa de grands changements dans l'utilisation du raisin, et dans les manipulations qu'on faisait jusqu'alors. Par exemple, les raisins de moûts, de première et deuxièmes récoltes, étaient vendus et livrés à des celliers et distilleries proches, où ils étaient transformés en vins secs unis sucrés et eaux-de-vie, et après un vieillissement et un traitement, ils étaient vendus au public, à un prix assez bas. Avec des raisins de troisième récolte, on faisait des sous-produits.

Maintenant les raisins inférieurs sont une perte pour le vigneron, et les raisins de bonne qualité doivent être emballés et expédiés au consommateur en bon état ; ceci coûte très cher. Des wagons et bateaux entiers de raisins pour le jus sont achetés par des consommateurs qui les transforment en jus, ou en soi-disant vins, qui ne sont pas même, pour la plupart, sains ni agréables au goût. On voit bien aussi que le viticulteur ne gagne pas beaucoup d'argent avec le prix qu'il obtient de son produit.

Aussi de grandes quantités des raisins sont annuellement vendus comme raisins de table au raisins de moût de consommation.

Les viticulteurs qui s'occupent des raisins de table doivent, rechercher des plantes des meilleures espèces de vignes, afin de créer une demande pour leurs raisins. Aussi doivent-ils planter des espèces qui mûrissent bien tôt ou très tard, pour étendre la saison de vente pour que les raisins se conservent mieux.

La Californie en ce moment produit quatre-vingt-deux pour cent même de tous les raisins des Etats-Unis. Les chiffres suivants donnent une idée de la différence de l'utilisation de la récolte de 1919 à côté de celle de 1929.

En 1919 quand à peu près une récolte de 1.256.840 tonnes fut faite, cinquante pour cent des raisins subirent la fermentation pour faire du vin, vingt-cinq pour cent furent transformés en raisins secs, dix pour cent distillés pour faire des eaux-de-vie, et quinze pour cent furent expédiés comme raisins de table, ou pour être vendus comme moûts non fermentés.

Tous ces produits furent fabriqués en Californie et de là ils sont passés dans les marchés des Etats-Unis.

En 1929, une récolte de 1.751.000 tonnes fut faite, dont soixante pour cent furent séchés pour faire des raisins secs, vingt et un pour cent furent utilisés pour faire du jus non fermenté, et dix-neuf pour cent pour raisins de table. De cette récolte, les raisins secs furent produits en Californie, et de là envoyés partout. Les raisins ordinaires et non séchés, et la plupart des raisins de table, et les jus non fermentés furent envoyés, à l'est des Montagnes Rocheuses.

Quand on s'aperçut de la présence du Phylloxéra dans les vignobles de Californie pour la première fois, ce fut une panique dans les régions viticoles de l'Etat, car les viticulteurs connaissant bien les dégâts faits en France par cet insecte.

Mais la tempête se calma petit à petit quand on vit que les vignobles n'étaient pas détruits rapidement.

On explique le fait qu'on a pas songé davantage à planter des vignes résistantes, par les événements suivants :

(a) Il y avait tant de viticulteurs qui ignoraient tout-à-fait les variétés, les espèces, les variétés résistantes, etc.

(b) Des renseignements bien nets concernant les variétés de vignes résistantes, et qui convenaient à nos conditions, n'existaient pas avant la publication des résultas des recherches du département d'Agriculture des Etats-Unis.

(c) Des vignes de vinifera greffées sur une vigne résistante coûtent très cher ; il n'y a pas beaucoup de pépinières où on cultive ces vignes, même ceux qui en ont ne cultivent que les variétés anciennes. Le travail est payé si cher qu'on ne peut pas greffer les vignes dans le vignoble même, à cause de ce prix élevé, et en même temps la plupart des cultivateurs ne sont pas au courant du tout du greffage, alors les greffages sont très souvent à moitié réussis.

(d) Dans beaucoup de régions où le Phylloxéra n'a ravagé les vignobles que très lentement, les viticulteurs se sont fiés à la chance, et ont planté des viniferas directement.

Il n'existe pas de chiffres sur cette matière, mais nous pouvons dire sans hésitation que soixante-quinze pour cent des vignobles de Californie ne sont pas plantés avec des vignes résistantes, sauf dans les régions très ravagées ou des vignobles plantés avec des vignes résistantes ont été faites par les Italiens qui sont peu fortunés, et ne connaissent pas bien l'anglais. Le Rupestris Saint Georges est la seule vigne qu'on a en grandes quantités dans les pépinières, alors ils se servent de ces vignes, par suite les vignobles qui sont adaptés au Rupestris Saint-Georges et ceux plantés avec des vignes très semblables au Rupestris Saint-Georges, seront des vignobles de bon rendement et bien résistants.

On ne peut guère estimer approximativement les dégâts causés par le Phylloxéra dans les régions viticoles des Etats-Unis, parce qu'il est difficile même de se renseigner pour les raisons suivantes :

(a) La grande variation du temps requis pour la mort des vignes.

(b) La replantation de quelques vignobles jusqu'à trois fois.

(c) Le changement de propriétaires, et par suite la perte de l'historique des vignobles.

(d) Les vestiges de grands vignobles ont été effacés après que leurs vignes ont été arrachées.

(e) Beaucoup de changements ont eu lieu dans des régions viticoles, qui n'ont aucun rapport avec cet insecte.

Néanmoins, quand on passe en revue les années passées, on voit bien que le Phylloxéra fut le plus grand des fléaux de la vigne, et fut la cause des plus grands dégâts dans les régions viticoles de Californie.

L'époque est arrivée maintenant où subsiste celui qui est le mieux adapté aux conditions, où les vignobles moins producteurs sont éliminés, et où l'intelligent viticulteur qui aura planté des vignes résistantes au Phylloxéra et bien choisi aussi des variétés à greffer répondant bien au but qu'il poursuit, retirera de son vignoble un rendement très élevé.

Geo.-C. Husman,
Pomologist chef des recherches viticoles
au ministère de l'Agriculture,
à Washington.

ACTUALITÉS

La récolte 1932 (H. A.). — La production des vins et les stocks à la propriété en 1932, 1931, 1930 et 1929 (*tableau*). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La situation en Gironde (A. G.). — A la Commission interministérielle de la viticulture (H. A.). — Déclaration de la Société des Viticulteurs de France relative à l'aménagement du marché des vins. — La Paulée de Meursault (Jacques Prieur). — Au sujet de la signature des acquits à caution par les propriétaires.

La récolte de 1932. — Le *Journal officiel* du 22 décembre a publié les chiffres tant attendus des déclarations de récolte pour l'année 1932. Le tableau ci-après reproduit ces importants documents.

On y verra que, comme nous l'avions annoncé, si la récolte a été minima dans le département de l'Hérault, elle a été moyenne dans beaucoup de départements et même satisfaisante dans quelques autres. De sorte que, dans l'ensemble, avec ses 47 millions et demi d'hectolitres pour la métropole et ses 18 millions un tiers pour l'Algérie, la vendange de 1932 atteint le total de tout près de 66 millions d'hectolitres, récolte inférieure à la moyenne, mais suffisante, avec les stocks de 4.900.000 hectolitres, pour dépasser en disponibilités à la propriété 70 millions d'hectolitres, c'est-à-dire asesz pour alimenter le marché pendant la prochaine campagne. La récolte de 1932 est supérieure de 10 millions d'hectolitres à celle de 1930 où le Mildiou avait déjà fortement sévi.

Nous reviendrons sur ces données dans nos prochains numéros.

Le premier effet de ces révélations, qui ont surpris bien des gens, ont été d'amener la Commission interministérielle de la viticulture à proposer la levée du blocage prévisionnel des vins de 1932 et de le ramener à un blocage réduit de 3 millions d'hectolitres. Quant au blocage des vins de 1931, qui aurait dû cesser automatiquement à la vendange de 1932, de l'avis autorisé de personnalités viticoles, il a été proposé de le supprimer sans délai.

On lira plus loin les principales propositions émises par la Commission ministérielle et par le Comité directeur de l'Office national du Vin, du Comité national de propagande en faveur du vin, qui se sont réunis dans la semaine du 15 au 22 décembre. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Voilà une quinzaine complète de pluie dans notre région. Ce qui n'avait jamais été constaté. Il a plu le jour et la nuit, malgré la tendance au beau temps marquée par le baromètre.

La production des vins et les stocks à la propriété en 1932, 1931, 1930 et 1929

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION				STOCKS A LA PROPRIÉTÉ			
	1932	1931	1930	1929	1932	1931	1930	1929
Ain	385 651	375.902	263.957	375.029	25.958	22.739	29.862	38.707
Aisne	25.678	20.775	9.275	51.189	3.917	5.119	6.450	1.119
Allier	305.467	207.789	97.251	133.685	11.787	6.300	10.234	16.257
Alpes (Basses-)	75.994	71.284	30.614	81.046	965	761	731	1.258
Alpes (Hautes-)	41.776	48.926	16.928	40.920	401	384	813	2.542
Alpes-Maritimes	102.779	104.697	80.334	104.995	4.230	3.385	3.670	4.379
Ardèche	652.806	745.805	494.100	789.163	13.752	7.663	27.872	17.250
Ardennes	113	153	5	111	3	2	»	5
Ariège	37.941	109.681	89.857	104 224	1.726	1.575	1.685	1.798
Aube	109.078	107.358	16.736	159.241	21.779	18.987	35.880	3.393
Aude	6.245.467	7.004.416	4.971.403	6.350.277	453.464	404.637	623.174	767.692
Aveyron	187.985	337.497	184.975	256.228	8.225	4.195	8.410	6.528
Bouches-du-Rhône	1.357.174	1.188.337	1.026.280	1.482.833	55.834	89.347	150.238	78.808
Cantal	1.669	2.679	2.240	2.318	21	7	11	30
Charente	663.659	975.620	1.059.338	1.130.994	17.497	39.116	23.042	15.341
Charente-Inférieure	1.155.800	1.305.719	1.096 405	1.633.615	32.540	59.764	86.652	61 975
Cher	226.031	150.477	100.957	206.543	8.153	7.905	25.506	11.032
Corrèze	46.171	45.943	48.835	58.665	964	577	2.850	806
Côte-d'Or	310.483	291.988	214.311	429.508	100.015	97.810	118.864	71.015
Creuse	»	»	»	20	»	»	»	»
Dordogne	798.624	860.855	840.347	1.023.263	21.003	29.442	53.240	46 728
Doubs	3.740	5.319	1.709	11.411	164	241	381	357
Drôme	418.054	376.443	298.705	444.056	9.593	8.212	12.946	12.014
Eure	85	38	46	72	15	21	19	2
Eure-et-Loir	1.974	869	786	2.881	83	146	440	33
Gard	3.340.650	4.209.273	2.879.820	4.995.402	161.554	127.446	334.345	255 772
Garonne (Haute-)	359.787	898.230	673.810	907.466	62.817	27.736	58.993	51.536
Gers	769.109	1.180.732	1.066.216	1.235.357	175.175	87.504	111.338	126.892
Gironde	3.627.842	3.826.062	2.549.509	4.573.726	758 105	898.124	1.196.034	1.127.440
Hérault	7.063.182	12.616.306	8.741.311	12.017.146	1.023.501	632.113	1.185.452	1.343.015
Ille-et-Vilaine	23	34	29	61	23	15	7	»
Indre	305.923	200.006	214.915	336.206	5.219	10.881	15.498	5.297
Indre-et-Loire	942.634	641.788	391.126	1.356.902	37.307	68.190	163.538	57.047
Isère	599.222	639.861	435.192	620.008	11.738	13.616	15.754	24.614
Jura	85.838	107.216	52.434	179.814	30.943	23.682	46.553	25.638
Landes	399.173	341.968	276.210	469.119	13.494	16.416	29.144	12.587
Loir-et-Cher	1.084.572	608.713	519.362	1.704.929	22.949	98.596	189.320	35.167
Loire	313.885	297.526	256.759	369.726	16.054	4.378	6.750	14.470

	50.200	40.622	55.747	48.320	1.053	995	902	1.062
Loire-Inférieure	815.530	848.346	634.062	1.284.719	43.401	50.432	102.971	38.714
Loiret	385.021	178.893	201.891	473.795	21.882	46.732	78.923	9.235
Lot	184.167	287.847	269.332	202.409	4.959	5.178	3.542	10.597
Lot-et-Garonne	577.777	771 593	866.206	934.066	31.890	34.824	35.051	39.840
Lozère	17.427	29.713	15.612	28.959	205	124	290	316
Maine-et-Loire	746.440	791.821	732.809	1.002.778	33.548	43.022	70.950	32.239
Marne	287.624	313.071	219.881	584.812	118.024	86.996	79.230	14.850
Marne (Haute-)	25.519	21.987	12.288	32.338	996	959	2.097	710
Mayenne	563	651	249	497	30	12	6	2
Meurthe-et-Moselle	48.982	46.903	28.262	46.193	5.931	4.925	4.992	3.169
Meuse	13.036	8.886	8.644	10.860	896	1.047	895	493
Morbihan	3.939	4.449	3.727	6.006	73	75	192	60
Moselle	28 715	28.356	20.641	35.093	5.317	5.143	7.888	4.572
Nièvre	106.578	58.898	18.627	144.101	3.995	4.272	13.362	2.541
Puy-de-Dôme	325.812	301.964	184.392	203.611	18.029	11.125	19.294	40.958
Pyrénées (Basses-)	144.335	191.209	130.665	258.172	13.400	8.495	17.926	8.426
Pyrénées (Hautes-)	70.626	132.175	90.694	137.473	4.560	1.958	3.618	3.297
Pyrénées-Orientales	2.744.455	4.075.910	2.712.276	3.571.281	314.615	182 040	246.444	279.201
Rhin (Bas)	272.752	394.591	317.540	286.898	59.434	33.697	41.605	29.978
Rhin (Haut)	344.698	490.560	535.458	538.622	38 462	27.711	23.998	27.383
Rhône	760.980	711.654	395.741	800.743	95 083	97.621	107.796	69.403
Saône (Haute-)	18.185	15.085	12.300	23.645	946	1.237	996	539
Saône-et-Loire	916.161	845.258	413.662	971.637	128.753	102.523	235.272	148.075
Sarthe	53.919	34.060	12.242	87.993	3.634	457	19.423	1.729
Savoie	276.780	350.490	284.156	319.673	4.061	6.731	6.037	8.345
Savoie (Haute-)	45.703	79.109	53.095	94.842	2.496	2.161	2.617	2.382
Seine	65	28	23	54	1	6	10	6
Seine-et-Marne	10.841	7.303	6.485	10.647	1.060	777	819	201
Seine-et-Oise	3.538	2.715	2.649	3 811	409	289	407	183
Sèvres (Deux-)	144.187	120.302	111.709	246.421	4.051	11.336	29.672	2.918
Tarn	813.033	1.136.234	735.606	943.529	54.873	21.331	62.937	91.744
Tarn et-Garonne	268.953	588.723	461.732	541.327	41.448	14.890	31.760	31.408
Var	2.496.988	2.206.140	1.717.130	2.360.219	46.781	41.589	102.746	104.458
Vaucluse	1.149.578	1.147.311	539.524	1.077.985	40.255	36.107	61.745	82.087
Vendée	706.505	629.556	664.995	890.778	22.999	41.108	56.798	35.881
Vienne	465.331	444.951	436.023	764.182	24.979	64.597	87.254	11.852
Vienne (Haute-)	2.205	3.041	4.394	4.767	98	53	30	16
Vosges	14.801	12.708	11.980	14.078	935	1.207	1.054	312
Yonne	265.967	189.478	85.938	275.927	24.361	24.993	46.300	11.618
Totaux pour la France	47.634.005	57.457.916	42.011.074	62.901.443	4.328 921	3.835.441	6.185 625	5.389.644
Alger	8.096.550	6 593.954	5.618.094	5.708.460	296.382	187.838	335.220	356.938
Oran	8.480.440	7.833.420	6.579.372	5.880.301	218.904	78.872	84.751	251.247
Constantine	1.737.902	1.429.295	1.363.913	1.243.664	70.202	35 547	75.000	67.499
Territoires du Sud	»	»	6	5	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	18.314 892	15.856.669	13.561 385	12.832.430	585.488	302.257	494.971	675.684
Total général	65.948.897	73.314.585	55.572 459	75.733.873	4 914 409	4.137 698	6.680.596	6.065.328

C'est le Roussillon et la partie basse du Languedoc qui ont été le plus éprouvés par les fortes pluies et des inondations dévastatrices.

Dans les journées des 19, 20 et 21, le volume d'eau tombé a été très importante et les dégâts sérieux. — C'est une véritable calamité qui s'abat sur notre région déjà fort éprouvée par les maladies cryptogamiques, dans le courant de l'été. Aussi, les viticulteurs sont consternés.

La température s'est maintenue très douce jusqu'à aujourd'hui. Certaines plantes qui ne se développent habituellement qu'au printemps, commencent à végéter. S'il arrive, comme c'est probable, des abaissements de température en janvier ; quelques végétaux déjà à sève pourront en souffrir. Les amandiers fleuriraient bientôt si la température élevée continuait.

Les terres regorgent d'eau, même celles qui ne sont pas dans la plaine. Les trous faits en automne pour la plantation des arbres ou des racinés dans les vieilles vignes sont pleins d'eau dans les plaines comme sur les coteaux. Les labours sont ainsi retardés, alors qu'il aurait fallu les faire de bonne heure, à cause des tapis de mauvaises herbes qui recouvrent toutes les vignes.

La taille seule se poursuit, pendant les éclaircies dans les terres perméables et en pente. Nous avons donné quelques indications au sujet de la taille des vignes particulièrement délicate cette année. Nous constatons que beaucoup d'ouvriers ne tiennent pas compte de l'état du bois des sarments pour laisser les coursons. Ils ne recherchent comme pendant les années ordinaires, qu'à équilibrer le cep. Il faut cette année, ne tenir compte que de la maturité du bois et de l'état du sarment destiné à donner le courson.

Avec la grande humidité, l'excoriose dont nous avons déjà parlé, fait beaucoup de progrès dans certaines vignes, surtout sur les Aramons. Il faut absolument supprimer, tous les empâtements attaqués par l'excoriose et pulvériser abondamment à la fin de l'hiver, les parties atteintes et même tout le cep, avec une solution de sulfate de fer et d'acide sulfurique. Pour 100 litres d'eau, mettre 30 à 31 kgs de sulfate de fer et un demi-litre d'acide sulfurique. On fait dissoudre le sulfate de fer dans 50 litres d'eau chaude ou en suspendant le sulfate de fer contenu dans un petit sac de toile. On complète avec de l'eau jusqu'à 95 litres. Et on ajoute peu à peu, et en remuant, l'acide sulfurique.

On peut aussi, un peu avant le départ de la végétation, pulvériser les coursons avec la bouillie cuprique ordinaire, c'est-à-dire 2 kilos de sulfate de cuivre et 2 kilogs de chaux dans 100 litres d'eau. Faire suivre ce traitement d'applications de poudres cupriques, surtout sur les parties malades.

Cette année, on aura grand intérêt à faire des applications pendant l'hiver, pour tuer les germes du Mildiou, en même temps qu'on luttera contre l'excoriose.

Il ne faudra pas oublier, au moment de la taille, de laisser sur les ceps, des sarments fructifères et bien aoûtés, destinés à fournir les greffons, pour les greffages en place du printempss. Le choix des sarments destinés à fournir les greffons, a une importance capitale. Cette année de Mildiou, il faut les choisir dans des vignes bien traitées, celles qui avaient conservé leurs feuilles jusqu'à l'automne.

A la cave. — Puisque le mauvais temps ne permet pas aux viticulteurs d'effectuer des travaux dans les vignes, ils doivent soigner leurs caves et le vin. Faire le plein des cuves et des foudres et plâtrer les trappes, afin que la surface du vin ne soit pas aérée. Plus que jamais les vins doivent être soignés cette année. Si on craint la casse, mettre un peu d'acide citrique avant de plâtrer.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés ont tous été arrosés. Certains viticulteurs qui ne pouvaient pas aller dans les vignes se sont rendus dans les villes afin de se renseigner. De plus, presque tous les jours de marché, il y a quelque manifestation ou des conférences, soit pour demander des mesures contre l'Algérie, soit pour protester contre les commandements avec frais des percepteurs ou contre les saisies exercées par certains d'entre eux.

Par contre, un certain nombre de viticulteurs étaient retenus chez eux de peur d'être pris en route par les fortes pluies. Il est vrai que beaucoup de chemins ont été envahis par les eaux qui ont arrêté la circulation devenue dangereuse. Nous vivons une période anormale pour notre région.

Les cours des vins semblent se raffermir, mais tous les vins anormaux ne sont pas encore épuisés. C'est ce qui pèse sur le marché.

La Commission interministérielle fait beaucoup parler d'elle en ce moment, surtout que son président, par l'intermédiaire de nombreux secrétaires et dactylos n'est pas chiche de communiqués à la presse, où il met en vedette seulement les personnages qui lui sont dévoués ou les hommes politiques de son parti.

Cette Commission a décidé de demander le déblocage des vins de 1931 et de ne pas bloquer ceux de la récolte 1932. Pour les vins de 1931, comme depuis l'invasion du Mildiou, la surveillance chez le propriétaire ne s'exerçait plus beaucoup de vins bloqués avaient été vendus. Le déblocage ne surchargera pas le marché.

Quoique cela, la statistique les compte, ce qui fait que les chiffres officiels de la récolte 1932, avec les stocks à la propriété sont de 70.862.000 hectos. Ce chiffre énorme pour l'année est atteint, malgré le déficit extraordinaire de la partie essentiellement viticole du Midi ; parce que l'Algérie et les régions non viticoles de la France ont eu de bonnes récoltes.

La Commission interministérielle, qui n'a pas demandé le blocage sur la récolte de 1932, aurait dû dispenser du blocage la récolte déficitaire de la métropole et bloquer en Algérie où la récolte a été extraordinairement bonne. Nous pensons que les viticulteurs algériens n'auraient pas protesté, parce que c'était justice.

Nous avons dit et nous répétons qu'on fait depuis quelques années beaucoup de bruit pour faire patienter les viticulteurs ; mais qu'on ne fait presque rien de pratique. Il semble que certains dirigeants ont intérêt à brouiller les cartes. Pendant ce temps, on ne parle pas de l'interdiction du sucrage, ni de l'arrêt des plantations qui se multiplient en Algérie et dans les régions non viticoles. On n'avait jamais tant demandé de racinés et de greffes soudés que cette année.

E. F.

La situation en Gironde. — Jusqu'à présent, comme tous les propriétaires de ma connaissance m'indiquaient des quantités inférieures à celles de l'an dernier et qu'aucun ne m'annonçait une quantité supérieure, je concluais que nous ne dépasserions pas 3 millions d'hectolitres en Gironde.

Or d'après les résultats officiels, nous aurions 3.600.000 hectolitres contre 3.800.000 en 1931.

Je crains qu'on ne se soit trompé dans les additions et je n'insiste pas.

Ce qui est amusant, c'est qu'on saurait déjà qu'il y a 3.150.000 hectos ayant moins de 11°, 260.000 hectos pesant 11° environ et 212.000 hectos pesant plus de 11°. On ne saurait pousser plus loin la plaisanterie.

Les déclarations feraient ressortir :

1.556.000 hectos de vin rouge ;
2.067.000 hectos de vin blanc.

Les prix obtenus pour l'appellation Bordeaux ne dépassent pas la cote de Béziers et, en ce qui concerne les rouges, il n'en restera pas beaucoup en fin de campagne.

Pour les blancs ordinaires, la situation est plus trouble. — A. G.

A la Commission interministérielle de la Viticulture. — D'importantes résolutions ont été prises par la Commission interministérielle, en présence des résultats officiels de la récolte de 1932, dont on lui réserve courtoisement la primeur. Nous les résumons ci-après, en rappelant que ce sont seulement des propositions ou des recommandations au gouvernement, des indications pour le Parlement, qui en tiendront certainement compte, mais qui ne peuvent modi-

fier la législation et, en particulier, la loi du 4 juillet 1931 et les lois d'union douanière entre la France et l'Algérie, sans un débat public et un vote où les intérêts autres que ceux de la viticulture pourraient l'emporter.

Voici d'abord les indications fournies par l'Administration en ce qui concerne les effets du blocage en 1932 (récolte de 1931) :

Les vins de la récolte 1931 restant bloqués s'élèvent à 5.424.456 hectos pour la métropole et à 236.884 hectos pour l'Algérie. Le stock bloqué chez les marchands en gros est de 13.345 hectos. Le nombre de déclarants est de 1 million 489.666 dans la métropole et pour l'Algérie de 15.538, contre 11.557 en 1931. Les superficies plantées sont de 1.412.788 hectares dans la métropole et de 351.952 hectares en Algérie ; l'augmentation serait de 10.000 hectares environ en Algérie sur les chiffres de l'année précédente.

Le blocage de la récolte 1931 a porté sur 2.614.000 hectos pour la métropole et sur 2.675.000 hectos pour l'Algérie. Le rapprochement de ces chiffres avec les quantités restant bloquées fait voir que les restes sont conformes. En effet, pour la métropole, on a 3.331.000 hectos distillés, 104.000 à la vinaigrerie, 344.000 à l'exportation ; donc, situation normale. Pour l'Algérie, voici les chiffres : 2.438.000 hectos distillés, 1.483.000 hectos à la vinaigrerie, 183.000 hectos exportés, soit 572.000 hectos. La différence s'expliquerait par un double emploi fait sur des déclarations de récolte qui incombent aux acheteurs de vendanges et aux vinificateurs. Le double emploi est de 853.000 hectos.

L'assemblée vote ensuite, à l'unanimité, la suppression du blocage prévisionnel du tiers de la récolte 1932 et le retour à la liberté de vente de ces vins de 1932.

Le déblocage des vins de 1931 est voté à l'unanimité moins une abstention.

Par 33 voix contre 16, l'assemblée accepte le principe d'un blocage partiel de la récolte de 1932. Le prix moyen du vin, calculé par l'administration, s'établissant à 14 fr. 73 le degré-hectolitre, il n'y aurait pas lieu de bloquer actuellement. Pourtant, par 27 voix contre 15, la Commission accepte de proposer un blocage de 3 millions d'hectolitres.

L'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, relatif à la distillation obligatoire, devra s'appliquer aux vins de 1932.

Par 39 voix contre 8, une motion reprenant celle d'Avignon, relative à l'aménagement du marché des vins, c'est-à-dire au blocage séparé d'une partie de la récolte métropolitaine au delà d'un certain taux (50 millions d'hectolitres) et d'une partie de la récolte algérienne au delà d'un certain taux (10 millions d'hectolitres), est adoptée.

Une autre motion est adoptée par 40 voix contre 5, signifiant que le gouvernement demandera au Parlement de voter cet aménagement.

La Commission a, en outre, étudié la question des moûts concentrés et étudié différentes questions : vins tunisiens, accord franco-portugais, le paiement des impôts par les sinistrés du Mildiou, etc..., dont nous rendrons compte ultérieurement. — H. A.

Déclaration de la Société des Viticulteurs de France relative à l'aménagement du marché des vins. — Dans leur réunion plénière du 5 décembre, le Bureau et le Conseil de la Direction de la Société des Viticulteurs de France ont adopté à l'unanimité les termes de la déclaration suivante :

Déclaration

La Société rappelle qu'au mois de mai 1932, elle a examiné un projet de solution de la question franco-algérienne, dans la pensée que ce projet, dont les données lui paraissaient équitables, était de nature à servir de base de discussion, de conciliation et d'entente.

Partant de ce principe que la production vinicole métropolitaine et la production vinicole algérienne sont les différentes parties d'un tout qui a nom « la production nationale », elle avait étudié successivement et distinctement la position de celle-ci et de celle-là au regard des chiffres des récoltes des 10 dernières années ; et avait proposé d'adopter cette base pour l'adapter aux dispositions de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931.

En toute bonne foi, en toute bonne volonté, elle avait considéré que si la production métropolitaine et la production algérienne doivent, sans contestation possible, être traitées d'égale manière, sur le même plan, sans discrimination arbitraire, — il était toutefois permis de les isoler, de les laisser chacune dans la sphère qui lui est propre, et de leur appliquer séparément des règles ou des restrictions uniformes, de telle sorte que le principe d'égalité parfaite de traitement fût scrupuleusement respecté. Elle observait, à cet égard, que, agissant ainsi, elle n'innovait rien ; qu'en effet la loi du 4 juillet 1931 est toute pleine de distinctions fondamentales, les unes inacceptables, telle la distinction entre les gros et les petits récoltants qui apparaît dès le début comme l'idée maîtresse et le pivot de la loi, des autres très légitimes et pleinement justifiées par les conditions différentes de milieu, de nature, de charges, de production, telles les dispositions visant les régions à vins de cru et à appellations d'origine.

La Société des Viticulteurs de France, — encore qu'un certain nombre de groupements ait accueilli favorablement son projet, — a constaté que cet assentiment n'était pas unanime ; et elle a, en conséquence, résolu de se renfermer dans une neutralité absolue, par quoi se justifie l'abstention de son représentant au sein de la Commission interministérielle de la viticulture, lors du vote par cette assemblée des résolutions du Congrès d'Avignon.

Mais aujourd'hui l'acuité du conflit qui dresse l'une contre l'autre la production méridionale et la production algérienne, est telle qu'une solution s'impose de toute urgence. En se prolongeant, la situation non seulement s'envenime, mais elle s'aggrave sur tous les points : il n'est que de mesurer la hausse qui, depuis la dernière récolte, n'a cessé de s'accroître sur le marché des plants de vigne. Aucune illusion n'est possible : les plantations se poursuivent et continuent de plus belle.

N'est-ce pas se leurrer que d'attendre soit du gouvernement, accablé par d'autres et plus pressantes et graves sollicitudes, soit du Parlement, une solution efficace et que l'on voudrait décisive ? Il faut cependant sortir de l'impasse actuelle. La Société des Viticulteurs de France est plus pénétrée que jamais de la nécessité d'une politique de pondération, de conciliation et d'entente, seule capable de venir à bout des difficultés auxquelles a conduit, comme elle l'avait prévu de longue date, l'extension démesurée du vignoble algérien.

Dès lors, une solution vient à l'esprit, qui a fait ses preuves. Renvoyer le différend devant un tribunal arbitral. S'il est vrai que l'institution du tribunal arbitral soit, avec raison, préconisée dans l'ordre international, combien et avec plus de raison encore, ne peut-elle l'être dans l'ordre national ?

Si cette suggestion était admise, il est permis de penser que la constitution d'un tribunal arbitral serait, en l'espèce, relativement aisée ; on la peut concevoir par exemple en faisant appel, pour la réaliser, soit aux deux Présidents des groupes viticoles du Sénat et de la Chambre, assistés des trois plus récents ministres de l'Agriculture, — soit (s'il paraissait préférable de s'abstenir des milieux parlementaires) à de hautes personnalités appartenant aux grands corps d'Etat : Cour de cassation, Conseil d'Etat, Cour des Comptes, Inspection des Finances.

En formulant cette nouvelle proposition, la Société des Viticulteurs de France tient à affirmer bien haut que, fidèle au rôle qu'elle s'est assigné et à des traditions dont elle ne s'est jamais écartée, elle obéit uniquement au seul et dominant souci de servir une fois de plus l'ensemble des intérêts viticoles, et de contribuer à rétablir, s'il est possible, l'harmonie, la bonne entente et l'union entre les divers éléments de la Production nationale.

La Paulée de Meursault. — Ce repas traditionnel qui, à Meursault, clôture la période des vendanges, s'est tenu pour la dixième fois, depuis sa renaissance.

Les années précédentes, il comptait parmi ses convives le rédacteur en chef de la *Revue de Viticulture*. En 1932, malgré le chiffre, jamais atteint, de 275 participants, sans compter les 50 inscrits de la dernière heure, à qui l'entrée fut refusée, les habitués commentèrent l'absence de M. M...

« On ne le voit pas », dit l'un. — « Il est pourtant assez grand », mur-

mure l'autre. — « Il a manqué le train », insinue un troisième. — « Pas vrai, répond le quatrième, il est toujours debout avant l'aube. » — « Alors, on n'y comprend rien », conclut le quatuor. « Allons aux nouvelles. »

Les tuyaux les plus sûrs, pas des décisions de cuisine, s'accordent pour expliquer le vide de sa place. Le rédacteur en chef de la *Revue de Viticulture* (télégramme *Havas*) est retenu à Paris par un cours de Bromatologie, aux Arts et Métiers. « Quel métier ! » crie un pince-sans-rire. Dans bromatologie, s'il y a logos, discours, cette terminaison n'explique rien de l'obscurité du début, mais Larousse consulté dit que ce radical comporte l'idée d'alimentation. C'est donc un discours sur l'alimentation.

Et le premier vigneron de grogner : « Comme si la Paulée de Meursault, où l'on mange, où l'on boit, où l'on parle, n'est pas la plus complète bromatologie existant au monde ? Puisqu'il n'est pas venu la voir, cette dixième Paulée, on va la lui raconter. Il aura regret et honte d'avoir été manquant à cet appel du pays, et si l'année prochaine, il ne vient pas, on ne l'invitera plus.

275 convives au coude à coude, plus de 600 bouteilles, rien que des bonnes, représentant les vins de 150 crus ou années différents, des pâtés, de la langouste, des poulets, des champignons, des cochons de lait, de la gougère. Ah ! la bonne brioche au fromage pour terminer les fonds de verre. Et je vous assure que c'est le fonds qui manque le moins.

Rires, plaisanteries, chansons, applaudissements, toute la synthèse de la gaîté humaine, fusant des heures entières, de cette réunion, où patrons, ouvriers, amateurs, fêtent le dernier-né de la maison : le vin nouveau.

Voilà les joies du corps. L'esprit n'y est point oublié. Aussi décerne-t-on en 1932 et pour la première fois, le Prix littéraire de la Paulée. 300 bouteilles d'un grand Meursault blanc, deux plaquettes en argent, sont des présents non méprisables. Sous les acclamations de la foule, « Pleine Terre », de Charles Sylvestre, reçoit cette récompense, jeune encore, mais pleine d'avenir. Là dessus, Lucien Boyer décerne au lauréat le titre de Pauléon Ier.

Les convives gais et repus, reprennent le chemin de la maison. Quelques erreurs dans les trajets sont signalées. La mieux réussie est celle qui dirige sur Mâcon un groupe de Dijonnais, regagnant leur capitale. La vue de la Saône, prise d'abord pour le canal de Bourgogne, remet dans la bonne route ces ennemis temporaires de la géographie.

Attendons maintenant avec confiance les surprises et les joyeuses erreurs de la onzième Paulée de Meursault. — Jacques Prieur.

Au sujet de la signature des acquits à caution par les propriétaires. — Notre Bureau régional de Montpellier a reçu plus de demandes de renseignements au sujet de la demande par le négociant acheteur que l'acquit à caution soit soumissionné par le propriétaire.

Certains négociants ont même cru devoir l'exiger.

Nous croyons utile à nos abonnés, propriétaires viticulteurs, de leur faire connaître la réponse de notre Bureau régional :

Le négociant ne peut en aucun cas exiger que le propriétaire soumissionne l'acquit à caution, s'il n'y a pas eu entente au moment de la conclusion de la vente.

La Régie signe d'ailleurs des soumissions en blanc aux négociants, valables pendant un mois, pour qu'ils puissent soumissionner eux-mêmes, les acquits à caution relatifs à des enlèvements de la propriété. Et dans ce cas, l'acquit délivré porte : « Sortant de la cave de M. X..., propriétaire à... »

Cela, pour les vins qu'il détient au magasin de gros ou directement chez les clients.

Dans ce cas, le propriétaire n'a plus de responsabilité dès que le vin est sorti de sa cave.

Si le propriétaire signe la soumission, il est solidairement responsable de toutes les irrégularités commises, même en cours de transport, telles que : mouillages, différences de degrés ou de quantité, etc.

En résumé, un propriétaire récoltant a tout intérêt à ne pas soumissionner l'acquit à caution pour les enlèvements effectués de sa cave.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr.; 10°, 185 à 200 fr.; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus; 9°, 250 fr. et au-dessus; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr.; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr.; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 425 fr.; Mâconnais, 300 à 550 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 450 à 500 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr.; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr.; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr.; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à 15 fr. ».

Midi — *Nîmes (26 décembre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 6°5 à 7°5, 55 à 85 fr.; Montagne, 7°5 à 9°, 85 à 130 fr.; Costières, 8 à 10°, 120 à 150 fr. Trois-six B. G., 830 à 850 fr.; trois-six de marc, 780 à 800 fr. Eau de-vie de marc, 760 à 780 fr.; trois-six piquettes, 800 à 820 fr. les 100 degrés. Vins vieux, 15 fr. le degré.

Montpellier (27 décembre). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 60 à 80 fr.; 7°5 à 8°5, de 90 à 115 fr.; Esprit de vin à 86°, à » fr.; Marc à 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Béziers (23 décembre). — Vins rouges 1931 : Coteau, 9° à 10°, de 140 à 155 fr Récolte 1932 : Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr.; Coteau, 9° à 10°5, de 115 à 150 fr.; Blancs supérieurs, 9°3 à 10°3, de 145 à 155 fr. 3/6 de marc 86°, de 810 à 845 fr.; Eau-de-vie de marc 52°, de 800 à 805 fr.

Minervois (25 décembre). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 12 à 15 fr. le degré. Vins nouveaux, » fr. à » fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (24 décembre). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. » à 15 fr. le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (24 décembre). — De 7° à 10°, de 12 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (22 décembre). — Vins rouges 11° et au dessus de 13 fr. 50 à 16 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 260 à 300 fr.; vieux, de 220 à 260 fr. — B.-Rhin, de 200 à 240 fr.; vieux, 200 à 220 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 300 à 400. — B.-Rhin, de 240 à 260 fr.; vieux, de 300 à 360.

Plants de vigne (cote du 20 décembre du Syndicat des pépiniéristes du Midi). — Variétés courantes : racinés, 200 à 350 fr. le mille; greffés-soudés, 700 à 900 fr. le mille. Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr., épuisés. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Cote inchangée. Peu d'affaires par suite du mauvais temps général.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 109 francs ; orges, 73 fr à 75 fr.; escourgeons, 62 fr. à 70 fr.; maïs, 76 fr. » à 84 fr. »; seigle, 72 fr. » à 77 fr. »; sarrasin, 83 fr. à 87 fr.; avoines, 77 fr. » à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 18 à 52 fr. 93. Chicago, 41 fr. 17 à 43 fr. 15. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 fr.; saucisse rouge, 40 à 55 fr.; sterling, 35 à 42 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.; nouvelles du Midi, 180 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 211 fr. à 211 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 15 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 7 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, blancs, 240 à 300 fr. — Bananes Canaries, 350 à 500 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 160 à 300 fr. — Oranges, 150 à 250 fr. — Marrons français, 150 à 200 fr. — Figues sèches, 275 à 360 fr. — Noix sèches, 300 à 500 fr. — Poires de choix, 500 à 1.000 fr.; communes, 80 à 250 fr. — Pommes communes, 80 à 250 fr. — Pommes de choix, 350 à 800 fr. — Tomates d'Algérie, 260 à 325 fr. — Haricots verts, de 500 à 850 fr. — Artichauts, 70 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 40 à 450 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 30 à 130 fr. — Laitues du Midi, de 100 à 225 fr. le cent. — Epinards, de 110 à 185 fr. — Carottes de Meaux, de 60 à 85 fr. — Endives, 250 à 450 fr. — Navets, de 40 à 160 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A. (A.). — Vignobles de Moselle, 78, 384.

A. (H.). — Le mildiou, l'oïdium et les vers, 30. — Au comité de propagande en faveur du vin, 49. — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (mensuellement). — Propositions de la Commission interministérielle de la viticulture pour le nouveau statut, 64. — Déclarations de récolte, 354, 395.

Andouard (P.). — Fertilisation de la vigne dans le vignoble nantais, 37.

Astruc (H.). — Nouvelle solution simple de la question algérienne, 71. — La production des vins blancs et des vins rosés, 290.

Audidier (L.). — Vignoble de la Vallée de la Loire, 108.

Barbet (E.). — Production des moûts concentrés. Les différentes manières de les obtenir, 213, 229.

Bender (E.). — Vignoble beaujolais, 76.

Biron (Marcel). — Le mildiou de 1932, 341.

Bonnet (Dr). — Vignoble de la Drôme, 75, 348.

Bonnet (J.). — Essais de fumure avec les grignons d'olive, 69.

Bord (G.). — Vignoble des grands vins blancs de Bordeaux, 75, 369.

Boutaric, Doladilhe et Piettre. — Sur le rôle des mouillants pour la fixation, par les tissus végétaux, des matières colorantes utilisées pour le traitement des maladies cryptogamiques, 85.

Briand. — Le Cognac, 53.

Buchet (Gabriel). — La coopération viticole dans le Centre et l'Ouest de la France, 245, 265.

C. (L.). — Vignoble de la Loire-Inférieure, 79, 351.

Cazeneuve (Dr P.). — A propos de la revision des baux ruraux, 393.

Chasset (L.). — Traitements d'hiver et de printemps des arbres et qualités des fruits, 329.

Chevallier (Gaston). — Etude sur la fabrication des moûts concentrés, 9.

Coste (Gustave). — Le scandale de l'accord commercial avec le Portugal, 319.

D. (A.). — Vignoble du Beaujolais-Mâconnais, 109.

D. (J.). — Le marché italien du vin, 281. — Les raisins secs dans le monde, 332.

Dubaquié (J.). — Remarques sur les indices œnologiques relatifs au mouillage, 197.

Engel (René). — L'évolution de la taille en Bourgogne, 343.

Escoffier. — Vignoble de Bône (Algérie), 91, 347.

Estrade (M.). — Conservation des raisins de table par le froid et préparation du jus naturel de raisins au frigorifique de Nissan (Hérault), 181.

F. (E.). — Situation viticole du Languedoc (dans chaque numéro).

G. (A.). — Vignoble des Graves de Bordeaux, 63.

Hallade (Pierre). — Les fêtes en l'honneur de Dom Pérignon, 21. — Vignoble de Champagne, 77, 174.

Henriot (E.). — Nouvelles de Champagne. Printemps 1932, 15, 52. — Le résultat de la vendange en Champagne, 348.

Héron (G.). — Vignoble de Haute-Garonne, 208, 350.

Husmann (G.). — Cinquante ans après la grande crise phylloxérique aux Etats-Unis, 373, 391, 405.

Kayser (E.). — Contribution à l'étude des vins d'hybrides, 120.

L. (A.). — Vignoble girondin, 91.

L. (J.). — Vignoble de la Côte de Meursault, 76.

M. (A.). — Etat de la viticulture alsacienne, 369.

M. (P.). — Raisins de luxe, 370.

Magnes. — La magnésie peut-elle être considérée comme un engrais ? 398.

Marsais (P.). — Vignoble de Champagne et de Côte d'Or, 92.

Mathieu (L.). — Pour faire du vin supérieur, 50.— Obtention du degré maximum, 129. — Pour avoir du vin coloré, 161. — Vins troubles, 176. — Degrés et litiges, 224.

Meyer (André). — Recherches sur l'utilisation des matières colorantes organiques et de la 8-oxyquinoléine dans la lutte contre les maladies cryptogamiques de la vigne, 117.

Moreau (L.). — Les bases de l'amélioration des moûts de raisin, 56.

P. (C.). — Vignoble de l'Hérault, 75.

Pérold (Dr A.-I.). — Quelques observations sur les Aramon × Rupestris Gangin N° 1 et n° 2 au Cap, 398.

Pirodon (Paul). — Le statut viticole de demain, 26.

R. (M.). — Motoculture, 44.

Raguenaud (U.). — La récolte 1932 dans les Charentes, 368.

Ranghiano (D.). — A propos du Court-noué de la vigne, 104.

Ravaz. — La lutte contre le Mildiou, 33.

Rigotard. — Le diagnostic ligneux de la vigne et son extension possible aux arbres fruitiers et forestiers, 237.

Robert (René de). — Note sur la création et l'organisation de la Fédération des Coopératives de producteurs de boutures américaines, 286.

Roseau (H.). — Le problème algérien, 101. — Frais d'exploitation d'un hectare de vignes du littoral cherchellois, 169.

Rousseaux (Eugène). — Autour des porte-greffes : Le Mourvèdre × Rupestris 1202 de Couderc, 261.

S. (F.). — Vignoble algérien, 90, 365.

Salomon (R.). — Vignoble de Seine-et-Marne, 63, 92.

Sauzeat (M.). — La recherche de la couleur en vinification, 125. — La déclaration de récolte des vins vinifiés en blanc, 203.

Semichon (L.). — La crise viticole et la qualité des vins, 133, 149. — Les bases de l'amélioration des moûts de raisin, 165.

Sèze (R. de). — La lutte contre les insectes ampélophages, 5.

Tachon (J.). — Etat du vignoble roannais, 17, 76, 348.

Tardy (Marthe). — Le XXe Congrès national de la Mutualité et de la coopération agricoles, 87. — Le IIIe Congrès international de la vigne et du vin, 358.

Teleki. — Situation du vignoble hongrois, 175. — Situation du vignoble autrichien, 241. — La culture des raisins de table en Hongrie, 296.

Thiéry (Paul). — La vente des vins des Hospices de Beaune, 363.

Topi (Mario). — Observations concernant l'influence des conditions climatériques sur le développement et l'extension du phylloxéra, 389.

Truchot (Ch.). — La récolte 1932 en Châlonnais, 350.

Vavasseur (Ch.). — Situation du vignoble de Touraine, 49, 78, 108.

Viala (P.). — Climatologie, Viticulture et Situation économique en 1932, 325.

Vidal (J.-L.). — Vignoble charentais, 91, 367.

Villepigue (R.). — Notes sur une première campagne de concentration des moûts, 376.

Vinet (E.). — Le diagnostic ligneux des plantes vivaces (vigne) et sa relation avec le diagnostic foliaire, 219.

Walter (A.). — Vignoble d'Alsace, 93.

Watin, Averseng. — Une opinion algérienne sur la récolte méridionale, 160.

Zacharewicz. — Cinquantenaire de la reconstitution en Vaucluse, 277, 293, 309.

TABLE DES MATIERES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ACADÉMIES, ASSOCIATIONS, SOCIÉTÉS, etc. — Assemblée des Présidents de Chambre d'agriculture, 130. — L'affiche de la Confédération générale des Vignerons, 209. — Résolution de la C.G.V. à propos des prestations en alcool, 226. — La Viticulture à l'Assemblée des présidents de Chambre d'agriculture, 353. — Office international du vin, 370. — Historique de l' « Union des Sommeliers de Paris », 143.

AGRICULTURE. — Assurances contre les calamités agricoles, 145. — Les élections aux Chambres d'agriculture en février 1933, 386.

BIBLIOGRAPHIE. — Raisins de France, 34. — Le vin dans la législation française, par J.-Ch. LEROY, 34. — Pour faire du bon vin et le conserver, par L. IMBERT, 114.— Annuaire des Ingénieurs agronomes, 146. — Guide de Vinification rationnelle des Raisins blancs, par L. MOREAU et E. VINET, 226. — Les raisins de table, les raisins secs, les diverses utilisations des raisins, par E. DE MAZIÈRES, 258. — Problèmes pratiques sur la vinification, par L. et R. MATHIEU, 258. — La culture des raisins de table, par le professeur ARTHOLD, 258. — Le livre du bon moutonnier, 402.

BOUILLIES, etc... (voir TRAITEMENTS).

CHIMIE AGRICOLE. — Le diagnostic ligneux des plantes vivaces (vigne) et sa relation avec le diagnostic foliaire, 219. — Le diagnostic ligneux de la vigne et son extension possible aux arbres fruitiers et forestiers, 237.

CHIMIE VINICOLE. — Remarques sur les indices œnologiques relatifs au mouillage, 197.

CONGRÈS, CONCOURS, EXPOSITIONS, etc... — Le IIIe Congrès international de la Vigne et du Vin, 82, 142, 255, 286, 358. — Le XXe Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles, 87. — Exposition générale des Vins et Eaux-de-vie de la Bourgogne à Beaune, 97, 242, 305, 384. — Cinquantenaire du Comice agricole et viticole du Beaujolais, 98. — XIVe Congrès de l'agriculture française, 143. — Un Congrès des industries et commerces d'exportation, 146. — Présentation des vins, liqueurs, apéritifs français à la Chambre de Commerce de Colmar, 102. — Exposition internationale horticole d'automne, 210, 256. — Participation de la France au Congrès de la vigne et du vin, à Rome, 255. — Exposition générale agricole de Lyon, 306. — Raisins de luxe, 370. — Foire aux vins de la Champagne, 401.

COOPÉRATIVES, CRÉDIT. — Un guide indispensable aux Coopératives et aux Caisses de Crédit, 210. — La coopération viticole dans le Centre et l'Ouest de la France, 245, 265. — Fédération des Coopératives de producteurs de boutures américaines, 286. — Les coopératives agricoles, 353.

DIVERS. — Les fêtes en l'honneur de Dom Pérignon, 21. — Office de bibliographie agricole, 66. — Monument Chaptal et Centenaire, 97. — Les prévisions de la récolte des pommes à cidre, 112. — Une innovation des chemins de fer de l'Etat, 242. — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins, 338. — Légion d'honneur, 146. — Intendance maritime, adjudications, 258, 274, 288.

ECONOMIE RURALE. — La protection du marché du blé et des céréales secondaires, 256. — Le scandale de l'accord commercial avec le Portugal, 319. — La revision des baux à ferme, 352, 386, 393.

ECONOMIE VITICOLE. — Le statut viticole de demain, 26. — Le Cognac, 53. — Régime de l'alcool, 63. — Propositions de la Commission interministérielle de la viticulture pour le nouveau statut, 64. — Nouvelle solution simple de la question algérienne, 71. — Un accord commercial franco-portugais, 81 — Vœux de la Xe région économique, 82. — Le problème algérien, 101. — La crise viticole et la qualité des vins, 133, 149. — Une opinion algérienne sur la récolte méridionale de 1932, 160. — Les cessions d'alcool de vin par l'Etat, 160.— Frais d'exploitation d'un hectare de vignes du littoral cherchellois, 169. — Modifications à apporter à la loi sur la viticulture, 208. — Climatologie, viticulture et situation économique en 1932, 325. — Les raisins secs dans le monde, 332. — Le marché italien du vin, 281.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (mensuellement). — Cours des vins, cours des principaux produits agricoles (dans chaque numéro). Voir aussi STATISTIQUES et LÉGISLATION.

ENGRAIS. — Fertilisation de la vigne dans le vignoble nantais, 37. — Essais de fumure avec les grignons d'olive, 69. — La magnésie peut-elle être considérée comme un engrais? 398.

ENSEIGNEMENT. — Ecole d'agriculture de la Réole, 18. — Ecole de Fétré, 18. — Ecole de Beaune, 34. — La 21e promotion d'ingénieurs techniques d'agriculture, 98. — Institut national agronomique, 114. — Institut œnotechnique de France, 162. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire), 242. — Enseignement agricole pratique par correspondance, 257. — A l'Ecole d'agriculture de Montpellier, 319. — Station agronomique et œnologique du Gard : leçons d'œnologie, 337.

HYBRIDES. — Contribution à l'étude des vins d'hybrides, 120. — Recherches en Allemagne sur les vignes résistant au Mildiou, 385.

INSECTES. — La lutte contre les insectes ampélophages : Cochylis et Eudémis, 5. — Eudémis en Algérie, 114. — Observations concernant l'influence des conditions climatériques sur le développement et l'extension du phylloxera, 389.

LÉGISLATION, JURISPRUDENCE, RÉGLEMENTATION. — Décret sur le blocage provisionnel des vins, 81. — Loi du 13 juillet 1932 abrogeant la réduction de deux dixièmes de degré dans le cas de dosage de l'Alcool au Malligand, 96. — Irrigation des vignes, 96. — Les conditions d'application du décret de blocage des vins du 22 juillet 1932 176. — Décret tunisien du 15 juillet 1932, 178. — La déclaration de récolte des vins vinifiés en blanc, 203. — Degrés et litiges, 224. — Recommandations relatives aux déclarations de récolte, 275. — Degré légal-degré distillation, 256. — Exonération de toutes charges supplémentaires pour cause de sinistre à la suite de calamités agricoles, 285. — Prolongation de la période des opérations de vinification, 288. — La concentration des moûts et la régie, 304. — Désacidification des moûts, 306. — Circulaire 490 du 4 août 1931 : emploi des moûts concentrés en vinification, 337. — Décret du 18 novembre 1932 : composition normale des vins de la dernière récolte, 351. (Voir aussi ECONOMIE VITICOLE.)

MALADIES DE LA VIGNE. — Le Mildiou, l'Oïdium, les Vers, 30. — La lutte contre le Mildiou, 33. — A propos du Court-noué de la vigne, 104. — Le Mildiou de 1932, 341. (Voir aussi INSECTES et TRAITEMENTS.)

MOTOCULTURE. — Motoculture, 44. — Essais de tracteurs viticoles à Béziers, 306.

NÉCROLOGIE. — F. Richter, 285.

ŒNOLOGIE. — Pour faire du vin supérieur, 50. — Les bases de l'amélioration des moûts de raisin, 56. — La recherche de la couleur en vinification, 125. — Obtention du degré maximum, 129. — Pour avoir du vin coloré, 161. — Les bases de l'amélioration des moûts de raisin, 165. — Vins troubles, 176. — La production des vins blancs et des vins rosés, 290. — Notes sur une première campagne de concentration des moûts, 376.

PROPAGANDE. — Comité de propagande en faveur du vin, 50. — Le Tour de France et la propagande pour le Vin, 96. — La France n'a pas attendu l'exemple de l'Allemagne pour faire de la propagande en faveur du vin, 209. — La propagande agricole du réseau de l'Etat, 288. — Pour développer la consommation du raisin, 338. — La vente des Vins des Hospices de Beaune, 363.

RAISINS DE TABLE. — Les journées du raisin de table en Algérie, 111.

RECONSTITUTION. — Autour des porte-greffes: le Mourvèdre × Rupestris 1202 de Couderc, 261, 398. — Cinquantenaire de la reconstitution en Vaucluse, 277, 293, 309.

STATIONS UVALES. — Assemblée générale de la Fédération française des Stations uvales, 66.

STATISTIQUES. — La statistique des déclarations de récolte en 1931, 254. — Production, stocks et consommation des vins en 1931-1932, 270. — La production des vins et les stocks à la propriété en 1929, 1930, 1931 et 1932, 417. — Premiers résultats de la déclaration de récolte, 354, 383, 395, 415. Voir aussi ECONOMIE VITICOLE.)

TECHNOLOGIE VINICOLE. — Etude sur la fabrication des moûts concentrés, 9. — Un important perfectionnement apporté au broyage des fruits, 98. — Conservation des raisins de table par le froid et préparation du jus naturel de raisins au frigorifique de Nissan (Hérault), 181. — Production des moûts concentrés, 213, 229.

TRAITEMENTS. — Sur le rôle des mouillants dans la fixation, par les tissus végétaux, des matières colorantes utilisées pour le traitement des maladies cryptogamiques, 85. — Recherches sur l'utilisation des matières colorantes organiques et de l'8-oxyquinoléine dans la lutte contre les maladies cryptogamiques de la vigne, 117. — Traitements d'hiver et de printemps des arbres et qualité des fruits, 329.

VIGNOBLES ET VINS. — Algérie, 90, 347, 367. — Alsace, 93, 369. — Bordelais, 63, 75, 91, 369. — Beaujolais, 76, 109. — Bourgogne, 76, 92. — Châlonnais, 350. — Champagne, 15, 62, 77, 92, 174, 348. — Charentes, 91, 367. — Drôme, 75, 348. — Haute-Garonne, 208, 350. — Ile-de-France, 63, 92. — Languedoc (dans chaque numéro). — Hérault, 75. — Loire, 17, 76, 348. — Loire-Inférieure, 79. — Mâconnais, 109. — Moselle, 78, 384. — Nantais, 351. — Touraine, 49, 108. — Vallée de la Loire, 108. — Autriche, 241. — Hongrie, 175.

VITICULTURE. — La culture des raisins de table en Hongrie, 296. — L'évolution de la taille en Bourgogne, 343. — Cinquante ans après la crise phylloxérique aux Etats-Unis, 373, 391, 405.

A